

Menuplan 17. August bis 23. August 2026



	Vorspeise	Vegetarisch	Fleisch	Fisch	Dessert
Montag 17.08.2026	Fenchelsuppe oder Salatbuffet	Grillkäse mit Honig und Pfeffer Wedges (Kartoffelecken) Mediterranes Gemüse Kräuterquark	Rindshackbällchen Preiseelbeerrahm-Sauce Pommes Noisettes Weisswein-Risotto Glasierte Randen	Pochierter Rotbarsch (IS) Peterlisauc Reis Mediterranes Gemüse	Panna Cotta mit Waldbeeren
Dienstag 18.08.2026	Brotsuppe oder Salatbuffet	Vegi Balls Salbeisauce Ebly-Orangen- Sotto	Rippli Apfelsenf Jus Salzkartoffeln Dörrbohnen	Gebratenes Doradenfilet (NO) Dill-Honig-Sauce Salzkartoffeln Zucchetti	Moccaschnitte
Mittwoch 19.08.2026	Bouillon mit Backerbsen oder Salatbuffet	Gemüse-Curry Basmatireis Kokos-Banane	Pouletgeschnetzeltes Balsamico-Pfeffer-Sauce Spiralen Gedünstete Rüebli	Gebratenes Heilbuttfilet (IS) Weissweinsauce Basmatireis Romanesco	Schaumgefrorenes mit Himbeeren
Donnerstag 20.08.2026	Selleriesuppe oder Salatbuffet	Paniertes Gemüse Tomatenrisotto Tartarsauce	Schweine-Hals-Steak Rosmarin-Jus Zitronen-Risotto Gebratene Zucchetti	Rauchlachsstreifen (NO) Rahmsauce Orecchiette Gemüsewürfel Rucola Pinienkerne	Griessflammerie
Freitag 21.08.2026	Currysuppe oder Salatbuffet	Gnocchi-Gemüse- Pfanne Thymian-Sauce	Rindshackbraten Champignons-Sauce Bratkartoffeln Kräuter-Tomate	Fischstäbli (NL) Mayonnaise Rahm-Spinat Kleine Kartoffeln	Mango-Joghurt Creme
Samstag 22.08.2026	Rüebli-Kokos- Orangen-Suppe oder Salatbuffet	Sautierte Kräuterseitlinge getruffelte Rahm-Tagliatelle Cherrytomaten	Kaninchenragout Estragonsauce Tagliatelle Fenchel	Pochiertes Dorschfilet Paprika-Rahmsauce Gersotto Pastinake	Le Colonel
Vegi Vorspeise Vorspeise	Tofu im Bierteig und Gemüsetatar mit Avocadocreme, Tomaten-Sud				
	Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thon-Sauce), Focaccia, Kapern, Zwiebel				
Sonntag 23.08.2026	Consomme mit Cognac und Randenflädi oder Salatbuffet	Mascarpone-Risotto Mohn-Rüebli Rucola Balsamico-Creme Käseflocken	Tranchen vom Kalbsschulterbraten Dunkle Demi- Glace Röstikroketten Buntes Gemüse	Gebratener Thunfisch (VN) Sesammantel Thai-Curry-Sauce Basmatireis Asiatisches Gemüsebeet	Hausgemachtes Süsses Dreierlei

Preise: Montag-Samstag | Sonntag

Tagessuppe 4.50 | 5.50
Salatbuffet klein 4.50 | 6.00
Menu Fleisch & Fisch 22.00 | 26.00
Menu Vegetarisch 20.00 | 24.00
Kleine Portionen -2.50
Dessert 4.00 | 7.50

Guten Appetit!

BORN-HIT

Tagessuppe oder Salatbuffet

*

Tomate-Mozzarella-Salat | Basilikum-Pesto
Balsamico-Creme | Rote gepickelte Zwiebeln
Pinienkerne | Rucola | Focaccia
22.50

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren. Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot. Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.